Breville®

Café Roma™

Instruction Booklet • Livret d'instructions

ESP8XL

CONGRATULATIONS

On the purchase of your new Breville Café Roma Espresso Machine

CONTENTS

4 Breville recommends safety first

6 Know your Breville Café Roma Espresso Machine

8 Operating your Breville Café Roma Espresso Machine

14 Care and cleaning your Breville Café Roma Espresso Machine

17 Troubleshooting

19 Espresso variations

20 One year limited warranty

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use outdoors.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- Always switch the appliance to “OFF”, and then remove plug from the power outlet when the appliance is not being used and before cleaning.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Refer servicing to qualified personnel.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- To disconnect, turn all controls to ‘OFF’, then remove plug from power outlet.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Only use cold water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the machine without water in it.
- Ensure the filter holder is firmly secured when using the machine.
- Never remove the filter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.

NOTE:
Your Breville appliance comes with the unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet.

DO NOT use in conjunction with a power strip or extension cord.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your Espresso Machine has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over.

To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

CALIFORNIA PROPOSITION 65: (Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville Café Roma Espresso Machine

KNOW YOUR BREVILLE CAFÉ ROMA ESPRESSO MACHINE

Power On/Off switch

'Power On' light (red)
illuminates when the machine is turned on

15 bar pump

Thermoblock heating system

Selector Control
for Espresso and Steam

Removable drip tray and grid

'HEATING' light (orange)
illuminates to indicate that the machine is heating and will turn off when the correct temperature has been reached. This light will cycle on and off during operation to indicate the machine is maintaining the correct temperature.

Removable 40fl oz (1.2 liter) water tank

Water level indicator

Steam wand

External water window

OPERATING

your Breville Café Roma Espresso Machine

OPERATING YOUR BREVILLE CAFÉ ROMA ESPRESSO MACHINE

Before Using your Espresso Machine

Wash the filter holder and the stainless steel filters in mild detergent and water.

Rinse thoroughly.

Filling The Water Tank

1. Ensure the Power switch is set to the 'OFF' position and the Selector Control is set to the 'STAND BY' position.
2. Ensure the appliance is unplugged from the power outlet.
3. Lift up the water tank lid and remove the water tank. Fill with cold water to the maximum mark and replace in the machine, pressing down firmly. Close the water tank lid.

NOTE:
The water tank should be filled with fresh cold water before use. Check water level before use and replace the water daily.

Do not use mineral or distilled water.

Pre-Heating the Machine

For optimal créma, it is recommended to carry out a complete brewing operation with water but without any espresso grinds before making your first espresso. This is to ensure that the machine has been preheated.

1. Make sure the Selector Control is in the 'STAND BY' position.
2. Plug the power cord into a 120V electrical outlet. Set the power switch to the 'ON' position.
3. As soon as the orange 'HEATING' light turns off, set the Selector Control to the 'ESPRESSO' position and run a small amount of water through the brewing head for a few seconds without the filter holder in place.

Pre-Warming Cups

For optimal espresso temperature, pre-warm the espresso cups by placing them on the cup warming plate.

Tips on Making the Perfect Espresso

Don't just rely on your espresso maker to do all the work. Making a good cup of espresso is an art.

Water Flow

If you're making an espresso, make sure the water flows through the espresso filter at the correct rate. If it's too slow, the espresso will be over-extracted - too dark and bitter, with a mottled and uneven créma on top. If it flows too quickly, the espresso will be under extracted - the proper flavor won't have had time to develop.

You can adjust the water flow by tamping (pressing down) the espresso grind firmly or by changing the grind of the espresso. See below for tips:

The Coffee Beans

It is recommended to grind the beans just before extraction. Ground espresso can keep its flavor, for a very long time if it is stored in an air tight container placed in a freezer.

The Grind

1. If using pre-ground espresso, ensure you purchase an espresso grind for espresso/cappuccino machines.
2. If grinding your own beans the coffee must be ground fine, but not too fine. It can affect the taste and the rate the water flows through it.

NOTE:
The perfect espresso grind feels like fine sand. When rubbed between your fingertips, it will slightly stain them while keeping its granular consistency.

3. If the grind is too fine, the water will not flow through the espresso even under pressure (this grind looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers).
4. If the grind is too coarse, water will pass through the grinds too quickly, resulting in espresso that is under-extracted and lacking flavor.

NOTE:
The perfect espresso grind will produce a layer of crema that floats on top of the espresso following extraction.

Preparing the Espresso

1. Place the 1 or 2 cup filter into the filter holder (use the smaller filter for 1 cup / 1oz and the larger filter for 2 cups / 2oz or 2 singles at the same time). When brewing for a mug of coffee always use the 2 cup filter and only extract 2 oz. If you require a larger coffee, add the hot water first and then brew the espresso.
2. Use 1 level measure of ground espresso coffee for the 1 cup filter and 2 level measures for the 2 cup filter. It is important to use the correct amount of ground espresso for each filter as the filter perforations have been constructed to utilize the pressure in the machine to extract optimal flavor with each extraction.

3. Distribute the espresso grinds evenly and press it lightly with the bottom of the measuring spoon (if there is too much espresso grind, the flow of water can become blocked

4. Clean any excess espresso grinds from the rim of the filter holder to ensure a proper fit under the brew head.
5. Place the filter holder underneath the brew head so that the handle is positioned to the left of center. Lift the filter holder until it contacts the brew head and slowly rotate to the right. This will lock it in place.

Brewing Espresso

1. Make sure the Selector Control is in the 'STAND BY' position.
2. Plug the power cord into a 120V electrical outlet. Set the power switch to the 'ON' position.
3. As soon as the orange 'HEATING' light turns off, the machine is heated up.
4. Make sure the drip tray is in place.
5. Place one or two pre-heated cups beneath the filter holder. When brewing into two cups at the same time, no more than 1oz should be extracted into either cup.
6. Set the selector control to the 'ESPRESSO' position.
7. After a few seconds, aromatic espresso will begin to run through.
8. When sufficient espresso has flowed into the cups, set the selector control to the 'STAND BY' position. This will stop the flow of espresso.
9. If you do not need to use the steam function, set the power switch to the 'STAND BY' position, unplug the power cord and allow the machine to cool.
10. Remove the filter holder from the brew head and turn the filter holder upside down to empty the used espresso (used espresso grounds should be thrown away with domestic waste and not down the sink which may block drains). Rinse the filter and filter holder with water and allow to dry.

NOTE:
The machine remains ready for brewing and maintains a constant heating temperature as long as the Power switch is left in the 'On' position. If the temperature should drop, the orange control light will illuminate and the heater will automatically heat up to the correct brewing temperature.

Preparing Espresso Pods

Your Café Roma can be used with most leading brands of espresso pods. To prepare the pod for brewing, place the pod in the pod filter and ensure that all of the pod's surface area is fitted inside the filter. If the edges of the pod overflow the filter, you will need to trim them off until the pod is fully contained within the filter. Lock the filter holder in place and brew the espresso as per the instructions on page 10.

NOTE:
The underside of the Pod filter is marked 'POD' for easy identification.

NOTE:
The quality of the espresso and créma produced will be dependent on the type of pod used. Only use the pod filter when using the espresso pods.

OPERATING YOUR BREVILLE CAFÉ ROMA ESPRESSO MACHINE

How to Froth Milk for a Cappuccino or Latte

The Breville Café Roma comes complete with a steam wand.

The first step in making a cappuccino or latté is to make a short espresso (see "Brewing Coffee"), then:

1. Fill the stainless steel frothing jug ½ full with cold milk.
2. When the orange 'HEATING' light has turned off, quickly insert the steam wand into the jug of the milk so that the tip of the Steam Wand is just immersed into the milk.
3. Set the Selector Control to the 'STEAM' position.
4. Hold the frothing jug at an angle so that the tip of the Steam Wand sits just below the surface of the heating milk. The steam will move the milk around the inside of the jug in a circular motion.
5. When the milk has begun to increase in volume, immerse the Froth Enhancer deeper into the jug to further heat the milk.
6. The amount of froth desired may vary by individual. The stainless steel frothing jug will gradually become hot; be sure to hold the handle or use a towel to avoid a hot jug. When the base of the jug becomes too hot to touch, switch the Selector Control to the 'OFF' position to stop the steaming function before removing the jug. This will ensure that you don't burn the milk.
7. Add the steamed milk to each cup of freshly brewed espresso coffee and spoon on the frothed milk in the following ratios:

Cappuccino - ½ espresso, ½ steamed milk, ½ frothed milk.

Latte - ½ espresso topped with steamed milk and approximately 4" (10cm) of frothed milk (traditionally served in a glass).

NOTE:
For best results use fresh cold milk (light milk will froth easier).

Always clean the steam wand after every use (refer to care and cleaning).

If brewing more coffee straight after using the steam function, set the selector control to the 'espresso' position to run a small amount of water through the brewing head for a few seconds without the filter holder in place. This will prepare the system for optimal brewing temperature.

⚠ **THE METAL PARTS OF THE FILTER HOLDER MIGHT STILL BE VERY HOT. COOL DOWN THESE PARTS BY RUNNING UNDER COLD WATER.**

⚠ **TO AVOID SPLATTERING OF HOT MILK, DO NOT LIFT THE STEAM NOZZLE ABOVE THE SURFACE OF THE MILK WHILE FROTHING. ENSURE THE SELECTOR CONTROL IS IN THE 'STAND BY' POSITION BEFORE REMOVING THE FROTHING JUG.**

CARE & CLEANING

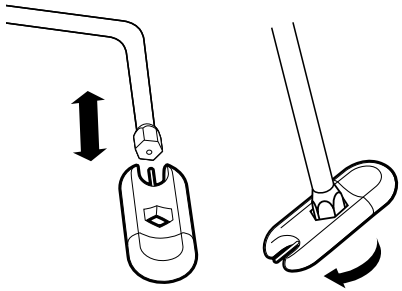
Cleaning the Steam Wand

Cleaning the Housing / Cup Warming Tray

1. The outer housing can be cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive agents or cloths which can scratch the surfaces).

Cleaning the Filters, Filter Holder and Brewing Head

1. Directly after use, remove used coffee grounds and rinse the stainless steel filters and filter holder under running water. Then place the empty filter and filter holder back onto the machine and brew water through it for a few seconds seconds. Should the fine holes in the filters become blocked, then a normal dishwashing brush should be used (do not use a brush with metal bristles).
2. The brewing head should be wiped with a damp cloth to remove any old espresso grounds.
3. It is advisable to periodically run water through the unit with the filter in place but without any coffee to clean out any old coffee grounds.



Cleaning the Drip Tray

1. The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the water level indicator is exposed, indicating the drip tray is full.
2. Remove the drip tray grill, steam baffle and water level indicator from the drip tray; wash all parts with water and non-abrasive washing liquid before rinsing and drying.

CARE & CLEANING YOUR BREVILLE CAFÉ ROMA ESPRESSO MACHINE

NOTE:
Do not place any of the components in the dishwasher.

⚠ **DO NOT IMMERSE ANY PART OF YOUR BREVILLE ESPRESSO MACHINE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

Decalcifying

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.

We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2-3 months) using a mixture of white vinegar and water. Follow the instructions provided, or use the following as a guide:

Diluted solution (for softer water)

- 1 part white vinegar
- 2 parts cold tap water

Concentrated solution (for harder water)

- 1 part white vinegar
- 1 part cold tap water

NOTE:
The stainless steel filters should not come in contact with any decalcifying agents.

Do not use powdered decalcifying agents.

How to decalcify your Café Roma Espresso Machine

1. Make sure the Selector Control is in the 'STAND BY' position and that the plug is disconnected from the power outlet.
2. Remove the filter holder and pour in the decalcifying solution into the water tank.
3. Plug the machine into the power outlet.
4. Set the Selector Control to the 'Stand By' position and switch the Power switch to the 'ON' position.
5. Place a large container under both the brew head and the steam wand.
6. As soon as the brewing temperature is reached the orange 'TEMPERATURE' light will switch off. Set the Selector Control to the 'ESPRESSO' position and let half the decalcifying solution run through the brewing head.
7. Turn the Selector Control to the 'STEAM' position and let the remaining solution run through the steam wand. When the solution has run through, set the Selector Control back to the 'STAND BY' position.
8. After decalcifying, rinse the water tank thoroughly and re-fill with fresh cold water. To rinse the machine, run half the water through the brewing head and half through the steam wand.
9. The machine is ready for use.

⚠ **THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.**

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Espresso does not run through	• Machine is not turned on or plugged in • Water tank is empty • Selector Control not in 'ESPRESSO' position • Coffee grind is too fine • Too much espresso in the filter • The filter is blocked (see Care and Cleaning)
Espresso runs out too quickly	• Coffee grind is too coarse • Not enough coffee in the filter
Espresso runs too slowly	• The water tank is empty or low • espresso grind is too fine • Machine is blocked by scale build up (see Care and Cleaning)
Espresso runs out around the edge of the filter holder	• Filter holder is not inserted in edge of the filter holder the brew head properly • There are espresso grounds around the filter rim • Too much coffee in the filter • Coffee has been tamped too tightly
The machine is too loud	• Water tank is empty • Water tank is not securely in place

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Espresso is too weak or watery	• Espresso grind is not fine enough (use coffee ground for espresso machines)
Espresso is too cold	• Machine not preheated • Cups not preheated • Milk not heated enough (if making a cappuccino or latte)
No créma	• Espresso is not tamped (pressed) firmly enough • Espresso grind is too coarse • Espresso is not fresh
No steam is generated	• Machine is not turned on • Water tank is empty • Selector Control not in 'STEAM' position • Steam wand is blocked (see Care and Cleaning)
Milk is not foamy after frothing	• Not enough steam • Milk is not fresh and cold

ESPRESSO VARIATIONS

CAPPUCCINO

A cappuccino is very light and almost lukewarm. This has ⅓ espresso, ⅓ milk and ⅓ foam.

ESPRESSO

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about 0.3oz (7g) of ground coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 1½" (35mm).

CAFFE LATTÉ

Served in a glass, a caffe latté consists of ⅓ espresso, topped with steamed milk and about ½" (10mm) of foam.

MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as a long black with a dash of milk or a dollop of foam.

LONG ESPRESSO

A long espresso is generally served as a double shot of espresso.

RISTRETTO

Meaning restricted, a ristretto is an extremely short espresso of approximately ⅔" (15mm), distinguished by its intense flavor and aftertaste.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed “Instructions for use” booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

FÉLICITATIONS

pour l'acquisition de votre Café Roma de Breville

TABLE DES MATIÈRES

24 Breville vous recommande la sécurité avant tout

26 Faites la connaissance de votre Café Roma de Breville

28 Fonctionnement de votre Café Roma de Breville

34 Entretien et nettoyage

37 Guide de dépannage

39 Différents types d'espressos

40 Garantie limitée d'un an

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager tout en respectant les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Pour éviter les risques d'incendies, de chocs électriques ou de blessures, n'immergez par l'appareil, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne touchez pas aux surfaces brûlantes. Servez-vous des poignées.
- Servez-vous toujours de l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four allumé.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou se nouer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut présenter des risques de blessures, d'incendie ou de chocs électriques.
- Mettez toujours l'appareil hors tension (OFF) et débranchez-le lorsqu'il n'est pas en service ou avant de le nettoyer.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil proprement dit pour y déceler tout dommage. Dans un tel cas, cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Faites effectuer le service par du personnel qualifié.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Dans le but de réduire les risques de chocs électriques, cette fiche est conçue pour être insérée d'une seule manière dans une prise polarisée. Si vous ne réussissez pas à insérer la fiche en place, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de la modifier de quelque façon que ce soit.
- Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer les accessoires ou avant de la nettoyer.
- Pour débrancher l'appareil, mettez-le d'abord hors tension (OFF) puis retirez la fiche de la prise.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

MESURES DE SÛRETÉ PARTICULIÈRES

- Versez seulement de l'eau froide dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
- Ne vous servez jamais de l'appareil quand le réservoir est à sec.
- Assurez-vous que le porte-filtres est bien en place lorsque vous utilisez l'appareil.
- Ne retirez jamais le porte-filtres pendant l'infusion car l'appareil est alors sous pression.

NOTE:
Votre appareil Breville est équipé d'une fiche pratique Assist[MC] Plug dotée d'un trou de doigt qui permet de la retirer de la prise facilement et en toute sécurité. Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de brancher votre appareil Breville directement dans la prise sans vous servir d'une rallonge ou d'une barre d'alimentation.

AU SUJET DU CORDON D'ALIMENTATION

Par mesures de sécurité, votre Café Roma est équipée d'un cordon court qui réduit les risques de blessures ou de dommages pouvant être causés par le fait de trébucher, s'enchevêtrer ou tirer sur le cordon. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ou s'en servir sans surveillance. Si vous utilisez un cordon plus long ou une rallonge, assurez-vous qu'ils ne pendent pas d'un comptoir,

d'une table ou de toute autre surface afin d'éviter que les enfants ne les tirent ou trébuchent. Pour éviter les chocs électriques, les blessures ou les incendies, la puissance nominale de la rallonge utilisée doit être similaire ou supérieure à celle de l'appareil (la puissance est indiquée sous l'appareil).

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE: (Applicable aux résidants de la Californie seulement).

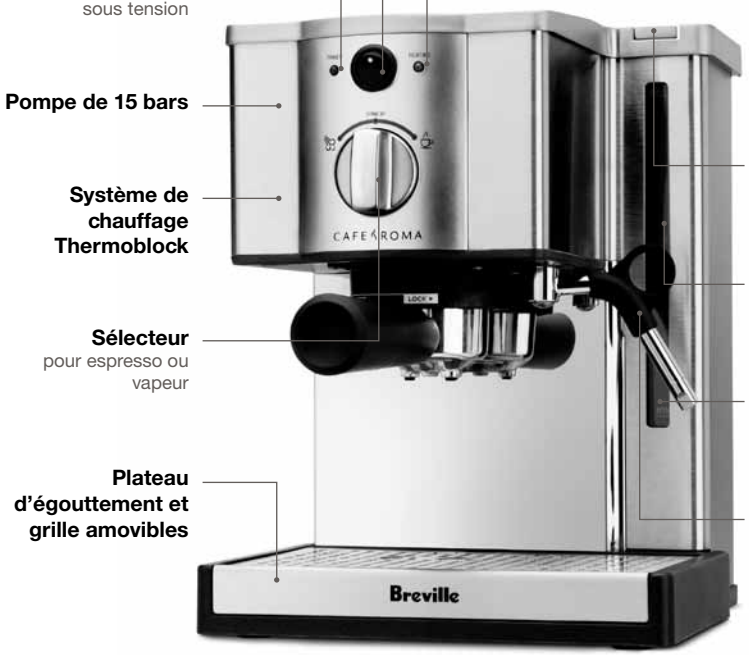
Selon l'État de la Californie, ce produit contient des produits chimiques pouvant causer le cancer et toute autre malformation congénitale à la naissance.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre gril-panini de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE CAFÉ ROMA DE BREVILLE



Interrupteur (On/Off)

Témoin de ‘démarrage (rouge)
s’allumant lorsque l’appareil est mis sous tension

Pompe de 15 bars

Système de chauffage Thermoblock

Sélecteur
pour espresso ou vapeur

Plateau d’égouttement et grille amovibles

Témoin de réchauffement (orange)
s’allume lorsque l’appareil se réchauffe et s’éteit lorsque la température appropriée est atteinte. Le témoin s’allume et s’éteint en alternance pour indiquer que l’appareil maintient la température appropriée.

Réservoir amovible de 1,2 litres (40 oz)

Indicateur de niveau d’eau

Fenêtre pour voir le niveau d’eau

Déflecteur de vapeur

FONCTIONNEMENT

de votre Café Roma de Breville

FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFÉ ROMA DE BREVILLE

Avant d'utiliser votre cafetière

Lavez le porte-filtres et les filtres en acier inoxydable dans de l'eau avec un détergent doux. Rincez à fond.

Remplissage du réservoir

1. Assurez-vous que l'interrupteur est à la position « OFF » et le sélecteur à la position « STAND BY».
2. Débranchez l'appareil.
3. Soulevez le couvercle du réservoir et retirez le réservoir de l'appareil. Remplissez-le d'eau froide jusqu'à la marque Maximum, puis remettez-le en place en appuyant fermement. Refermez le couvercle du réservoir.

NOTE:
Remplissez le réservoir d'eau fraîche avant l'utilisation. Vérifiez le niveau d'eau avant chaque utilisation et remplacez l'eau à chaque jour. N'utilisez pas d'eau minérale ou distillée.

Réchauffement de l'appareil

Pour obtenir un créma parfait, il est conseillé, avant de préparer votre premier espresso, de procéder à un cycle complet d'infusion avec de l'eau seulement, sans mouture à espresso, afin de s'assurer que l'appareil est bien réchauffé.

1. Assurez-vous que le sélecteur est à la position « STAND BY ».
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120 V. Placez l'interrupteur à la position de mise sous tension « ON ».
3. Dès que le témoin orange s'éteint, réglez le sélecteur à la position d'infusion « ESPRESSO » et laissez couler une petite quantité d'eau par la tête d'infusion pendant quelques secondes sans avoir installé le porte-filtres.

Réchauffement des tasses

Pour obtenir la meilleure température de votre espresso, réchauffez les tasses en les déposant sur le réchaud.

Conseils pratiques pour réussir un espresso parfait

La machine à espresso ne peut pas faire tout le travail. La préparation d'un bon espresso est un art.

Débit d'eau

Lorsque vous préparez un espresso, assurez-vous que l'eau s'écoule du filtre à un débit convenable. Lorsque le débit est trop lent, l'espresso sera trop infusé (trop foncé et amer, avec un créma moutonnée et inégale sur le dessus). Si le débit est trop rapide, l'espresso ne sera pas assez infusé (la saveur recherchée n'aura pas eu le temps de se développer). On peut régler le débit d'eau en tassant fermement la mouture ou en changeant de type de mouture. Voir les conseils ci-après.

Le café

Il est recommandé de moudre les grains de café juste avant l'extraction. Du café moulu peut conserver sa saveur pendant très longtemps s'il est rangé dans un récipient étanche placé au congélateur.

La mouture

1. Lorsque vous achetez du café déjà moulu, assurez-vous que ce soit une mouture pour machines à espresso/ cappuccino.

2. Lorsque vous moulez votre café, la mouture doit être fine, mais pas trop. Cela peut en affecter le goût et le débit d'eau qui passe au travers.

NOTE:
La mouture à espresso doit ressembler à du sable fin. Lorsque vous la pressez entre vos doigts, elle les colorera légèrement tout en conservant sa texture granulée.

3. Lorsque la mouture est trop fine, l'eau ne passe pas au travers, même sous pression (la mouture ressemble à de la poudre et a une consistance farineuse lorsque vous la pressez entre vos doigts).

4. Si la mouture est trop grossière, l'eau la traversera trop rapidement et l'extraction de l'espresso en sera réduite et laissera une saveur médiocre.

NOTE:
La mouture à espresso parfaite produira un créma qui flottera à la surface de l'espresso après l'extraction.

Préparation de votre espresso

1. Placez le filtre à 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre (utilisez le plus petit filtre pour 1 portion/1 oz et le plus grand pour deux portions/2 oz ou pour deux tasses à la fois). Lorsque vous utilisez une chope à café, servez-vous toujours du filtre à 2 tasses et extrayez seulement 7ml (2 oz). Si vous voulez plus de café, ajoutez de l'eau chaude d'abord et ensuite infusez le café.

2. Utilisez une cuillerée de mouture à espresso pour le filtre à1 tasse et deux cuillerées pour le filtre à 2 tasses. Il est important d'utiliser la bonne quantité de café pour chaque filtre car les perforations des filtres ont été conçues de manière à recevoir la pression adéquate afin d'extraire le maximum de saveur à chaque infusion.

3. Distribuez la mouture uniformément et tassez-la légèrement avec le dos de la cuillère à mesurer (le débit d'eau peut se bloquer s'il y a trop de mouture).

4. Enlevez tout surplus de mouture du rebord du porte-filtre afin qu'il s'insère correctement sous la tête d'infusion.

5. Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion en alignant la poignée vers la gauche. Insérez-le en le soulevant vers le haut puis le tournant vers la droite. Il sera ainsi verrouillé en place.

Infusion de votre espresso

1. Assurez-vous que le sélecteur soit à la position « STAND BY ».

2. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120V. Placez l'interrupteur à la position « ON ».

3. Dès que le témoin orange « HEATING » s'éteint, l'appareil est réchauffé.

4. Assurez-vous que le plateau d'égouttement soit en place.

5. Placez une ou deux tasses réchauffées sous le porte-filtre. Lorsque vous préparez 2 tasses d'espresso en même temps, ne jamais extraire plus d'une once par tasse.

6. Réglez le sélecteur à la position « ESPRESSO ».

7. Au bout de quelques secondes, l'extraction d'un espresso aromatisant commencera.

8. Lorsqu'il y aura suffisamment d'espresso dans les tasses, réglez le sélecteur à la position « STAND BY ». Ceci mettra fin à l'extraction de l'espresso.

9. Si vous n'utilisez pas la fonction vapeur, réglez l'interrupteur à la position « STAND BY », débranchez l'appareil et laissez refroidir.

10. Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion et renversez-le afin de jeter la mouture usée (la mouture d'espresso usée doit être jetée dans les déchets domestiques et non dans l'évier car elle peut bloquer les tuyaux). Rincez le filtre et le porte-filtre à l'eau et laissez-les sécher.

NOTE:
L'appareil est prêt pour l'infusion et maintient une température constante tant que l'interrupteur est à la position « ON ». En cas de baisse de la température, le témoin orange s'allumera et l'élément réchauffera l'eau à la température d'infusion appropriée.

Utilisation des dosettes de café espresso (pods)

Vous pouvez utiliser votre Café Roma avec les dosettes de café espresso de marques populaires. Pour la préparation, placer une dosette dans un filtre à « POD » en s'assurant que toute la surface de la dosette soit bien insérée dans le filtre. Si le rebord de la dosette dépasse le rebord du filtre, enlevez le surplus pour qu'elle s'insère complètement dans le filtre. Installer le porte-filtre en place et préparer votre espresso en suivant les instructions contenues à la page 27.

NOTE:
L'inscription 'POD' est inscrite sous la dosette, pour une meilleure identification.

NOTE:
Le genre de dosettes que vous utiliserez déterminera la qualité de votre espresso et son créma. Servez-vous uniquement du filtre à « POD » quand vous utilisez les dosettes de café espresso.

Comment faire mousser le lait pour un Cappuccino ou un Latté

La Café Roma est munie d'un déflecteur de vapeur.

La première étape pour préparer un cappuccino ou un latté consiste à préparer un espresso court (Voir la rubrique Infusion de votre espresso), puis:

1. Remplissez de lait froid le tiers du pichet en acier inoxydable.
2. Dès que le témoin orange « HEATING » s'éteint, plongez le déflecteur de vapeur dans le pichet de lait de sorte que l'extrémité soit tout juste immergée dans le lait.
3. Réglez le sélecteur à la position « STEAM ».
4. Tenez le pichet légèrement penché afin que l'extrémité du déflecteur de vapeur soit juste sous la surface du lait. La vapeur fera alors circuler le lait à l'intérieur du pichet.
5. Lorsque le lait commence à prendre du volume, plongez le déflecteur de vapeur plus profondément dans le pichet afin de réchauffer le lait.
6. La quantité de mousse désirée dépend des goûts de chacun. Comme le pichet en acier inoxydable devient très chaud, tenez-le par la poignée ou servez-vous d'une serviette pour éviter de vous brûler. Lorsque la base du pichet est trop chaude, réglez le sélecteur à la position « OFF » afin d'arrêter la fonction vapeur, puis retirez le pichet. Ainsi, vous ne brûlerez pas le lait.

7. Verser le lait chaud dans chaque tasse de café espresso fraîchement préparé et recouvrir de mousse en respectant les proportions suivantes:

   Cappuccino - ½ d'expresso, ½ de lait frappé, ½ de mousse.

   Latte - ½ d'expresso garni de lait frappé et d'environ 10 cm (4 po) de mousse (traditionnellement servi dans un verre).

NOTE:
Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait froid (le lait à faible teneur en gras moussera plus facilement).

Nettoyez toujours le déflecteur de vapeur après chaque utilisation (voir la rubrique Entretien, nettoyage et rangement).

Si vous préparez d'autre espresso immédiatement après avoir utilisé la fonction vapeur, réglez le sélecteur à la position « ESPRESSO » et laissez s'échapper un peu d'eau de la tête d'infusion pendant quelques secondes, sans le porte-filtre. Cela permettra à l'appareil d'atteindre la température d'infusion requise.

⚠ **LES COMPOSANTES MÉTALLIQUES DU PORTE-FILTRE PEUVENT DEMEURER TRÈS CHAUDES. REFROIDISSEZ-LES EN LES PASSANT SOUS L'EAU FROIDE.**

⚠ **AFIN D'ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES DE LAIT CHAUD, NE SOULEVEZ PAS LE DÉFLECTEUR DE VAPEUR HORS DE LA SURFACE DU LAIT PENDANT LE MOUSSAGE. ASSUREZ-VOUS QUE LE SÉLECTEUR SOIT À LA POSITION « STAND-BY » AVANT DE RETIRER LE PICHET.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

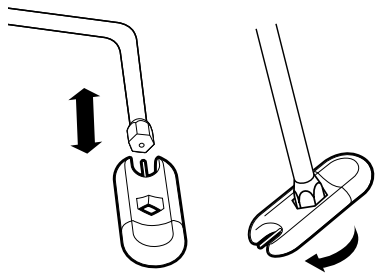
de votre Café Roma de Breville

ENTRETIEN ET NETOYAGE DE VOTRE CAFÉ ROMA DE BREVILLE

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que le sélecteur soit à la position « STAND BY ». Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Nettoyage du déflecteur de vapeur

1. Le déflecteur de vapeur doit être nettoyé après chaque moussage.
2. Essuyez le déflecteur de vapeur avec un chiffon humide.
3. Réglez brièvement le sélecteur à la position « STEAM » afin d'évacuer le résidu de lait déposé dans le déflecteur de vapeur.
4. Si le déflecteur de vapeur est bloqué, laissez refroidir l'appareil puis utilisez la pointe de l'outil de nettoyage pour débloquer l'orifice (voir l'illustration au dessous).
5. Si la déflecteur de vapeur reste bloqué, vous pouvez dévisser l'embout en utilisant la clé au centre de l'outil de nettoyage spécialement conçu à cet effet.(voir l'illustration ci-dessous).
6. Trempez l'embout du déflecteur dans de l'eau chaude avant d'utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour déboucher l'orifice. Replacez l'embout et sécurisez le tout avec la clé au centre de l'outil.



Nettoyage du boîtier de l'appareil et du réchaud

1. Le boîtier et le réchaud de l'appareil peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de produits abrasifs ni de chiffons qui pourraient égratigner les surfaces).

Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'infusion

1. Immédiatement après l'utilisation, jetez la mouture usée et rincez les filtres ainsi que le porte-filtre sous l'eau du robinet. Remettez ensuite le filtre vide et le porte-filtre en place et faites couler l'eau pendant quelques secondes. Si les trous des filtres sont bloqués, utilisez une brosse normale (ne vous servez pas de brosses à poils métalliques).
2. Essuyez la tête d'infusion avec un chiffon humide afin d'enlever toute trace de mouture usée.
3. Il est conseillé de laisser passer régulièrement de l'eau dans le filtre en place ne contenant aucune mouture, afin de dégager toute particule de mouture usée qui pourrait s'y être logée.

Nettoyage du plateau d'égouttement

1. Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé régulièrement, surtout lorsque l'indicateur de niveau d'eau est soulevé, indiquant que le plateau est plein.
2. Retirez la grille, le déflecteur de vapeur et l'indicateur de niveau d'eau du plateau. Lavez-les dans de l'eau contenant un détergent non abrasif puis rincez et bien asséchez les pièces.

ENTRETIEN ET NETOYAGE DE VOTRE CAFÉ ROMA DE BREVILLE

NOTE:
Aucune composante ne va au lave-vaisselle.

⚠ **N'IMMERGEZ AUCUNE PIÈCE DE VOTRE CAFÉ ROMA de BREVILLE DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

Décalcification

À la suite d'une utilisation régulière, l'eau dure peut causer une accumulation de minéraux dans ou sur les nombreuses composantes internes de l'appareil. Cela réduira ainsi le débit d'infusion et le rendement de la machine tout en affectant la qualité du café.

Il est conseillé de décalcifier régulièrement l'appareil (aux deux ou trois mois) à l'aide d'un mélange de vinaigre blanc et d'eau. Respectez les consignes du produit ou utilisez ce qui suit à titre de référence:

Solution diluée (pour eau douce)

- 1 portion de vinaigre blanc
- 2 portions d'eau froide

Solution concentrée (pour eau dure)

- 1 portion de vinaigre blanc
- 1 portion d'eau froide

NOTE:
Les filtres en acier inoxydable ne doivent pas entrer en contact avec le produit décalcifiant. N'utilisez pas de produits décalcifiants en poudre.

Comment décalcifier votre Café Roma

1. Assurez-vous que le sélecteur est à la position « STAND BY » et que l'appareil est débranché.
2. Retirez le porte-filtre et versez la solution décalcifiante dans le réservoir.
3. Branchez l'appareil.
4. Réglez le sélecteur à la position « STAND BY » et l'interrupteur à la position « ON ».
5. Placez un grand récipient sous la tête d'infusion et le déflecteur de vapeur.
6. Le témoin orange s'éteindra dès que la température d'infusion sera atteinte. Réglez alors le sélecteur à la position « ESPRESSO » et laissez couler la moitié de la solution décalcifiante par la tête d'infusion.
7. Réglez alors le sélecteur à la position « STEAM « et laissez passer le reste de la solution par le déflecteur de vapeur. Lorsque la solution s'est écoulée, réglez le sélecteur à la position « STAND BY ».
8. Après la décalcification, rincez le réservoir à fond et remplissez-le d'eau froide. Pour rincer l'appareil, laissez couler la moitié de l'eau par la tête d'infusion et l'autre moitié par le déflecteur de vapeur.
9. L'appareil est prêt à être utilisé.

⚠ **LE RÉSERVOIR NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉ OU VIDÉ COMPLÈTEMENT DURANT LA DÉCALCIFICATION.**

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
L'espresso ne coule pas	• L'appareil n'est pas sous tension ou branché • Le réservoir est vide • Le sélecteur n'est pas à la position « ESPRESSO » • La mouture est trop fine • Il y a trop de mouture à espresso dans le filtre • Le filtre est bloqué (voir la rubrique Entretien, nettoyage et rangement)
L'espresso coule trop rapidement	• La mouture est trop grosse • Il n'y a pas assez de mouture dans le filtre
L'espresso coule trop lentement	• Le réservoir est vide ou presque • La mouture à espresso est trop fine • L'appareil est bloqué par une accumulation de tartre
L'espresso coule par le rebord du porte-filtre	• Le porte-filtre n'est pas bien inséré sous la tête d'infusion • Il y a de la mouture à espresso sur le rebord du filtre • Il y a trop de mouture dans le filtre • La mouture a été trop tassée
La cafétière est bruyante	• Le réservoir est vide • Le réservoir n'est pas bien en place

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
L'espresso est trop faible et goûte l'eau	• La mouture d'espresso n'est pas assez fine (utilisez de la mouture pour cafetière à espresso)
Le café est trop froid	• L'appareil n'est pas réchauffé • Les tasses ne sont pas réchauffées • Le lait n'est pas assez chaud (pour du cappuccino ou du latté)
Il n'y a pas de créma	• La mouture n'est pas assez tassée • La mouture est trop grosse • Le café n'est pas frais
L'appareil ne produit pas de vapeur	• L'appareil n'est pas sous tension • Le réservoir est vide • Le sélecteur n'est pas à la position de vapeur (STEAM) • La déflecteur de vapeur est bloquée (Voir la rubrique Entretien, nettoyage et rangement)
Le lait ne mousse pas	• Il n'y a pas assez de vapeur • Le lait n'est ni frais ni froid

DIFFÉRENTS TYPES D'ESPRESSO

CAPPUCCINO

Un cappuccino est très léger et presque tiède. Il se compose d'un tiers d'espresso, d'un tiers de lait et d'un tiers de mousse.

ESPRESSO

Intense et aromatique, un espresso (ou café noir) est fait d'environ 7 g (0,3 oz) de mouture à espresso. On le sert dans une demitasse ou dans un verre jusqu'à hauteur d'environ 35 mm (1½ po).

CAFFE LATTÉ

Servi dans un verre, le café latté est fait d'un tiers d'espresso auquel on ajoute du lait chaud et environ 10 mm (½ po) de mousse.

MACCHIATO

Traditionnellement corsé, ce café peut également être servi comme café noir auquel vous ajoutez un soupçon de lait et une cuillèrée de mousse de lait.

ESPRESSO ALLONGÉ

Un espresso allongé est généralement un espresso double.

RISTRETTO

Le ristretto, qui signifie « restreint » est un espresso extrêmement court servi à 15mm (⅔po) de hauteur. On le distingue par sa saveur intense et son goût persistant.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville®* garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville décline toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin.

Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca

*Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: 19400 S.Western Ave
Torrance
CA 90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec
H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
USA: 19400 S.Western Ave, Torrance, CA90501-1119, Tel: 1 866 BREVILLE.
CANADA: 2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2. Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2008. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model ESP8XL Issue C11